УКРАЇНА

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЧЕРНІГІВСЬКА ПОЛІТЕХНІКА»

Н А К А З

03.07.2023 м. Чернігів 102/вс

Про внесення змін до
ОПП та НП підготовки
здобувачів вищої освіти

Відповідно до Закону України «Про вищу освіту», Порядку розробки, затвердження, моніторингу та закриття освітніх програм у Національному університеті «Чернігівська політехніка», затвердженого вченою радою 31.08.2020, протокол № 6, введеного в дію наказом ректора від 31.08.2020 № 26 та з метою підвищення якості підготовки здобувачів вищої освіти, з урахуванням рішення за наслідками розгляду акредитаційної справи НАЗЯВО від 30.05.2023, протокол №9 (38), та рішення кафедри харчових технологій від 31.05.2023, протокол №5

Н А К А З У Ю:

1. Внести зміни до освітньо-професійної програми «Харчові технології та інженерія» підготовки здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня набору 2022 року, та відповідних навчальних планів за спеціальністю 181 «Харчові технології», затверджених вченою радою 24.01.2022, протокол № 2, та введених в дію наказом ректора № 24 від 24.01.2022, а саме:

– внести зміни в п. 2.1 Перелік компонент ОПП, п. 2.2 Структурно-логічна схема та р. 4, 5 матриці (Додаток).

– ввести нові дисципліни:

1) «Комплексна дисципліна. Харчові технології (Модуль 1. Технології зберігання, консервування та переробки плодів і овочів. Модуль 2. Технології рослинних олій та жирових продуктів. Модуль 3. Технологія зберігання і переробки зерна. Модуль 4. Технологія хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів. Модуль 5. Технології цукру та полісахаридів. Модуль 6. Технологія бродильних виробництв)»: 30 кредитів/ диф. залік, екзамен / лекцій – 146 год./ практичних – 6 год. / лабораторних – 108 год. / самостійна робота – 640 год.;

2) «Технології переробки продуктів тваринництва (Модуль 1.

Технологія молока, та молочних продуктів. Модуль 2. Технології зберігання, консервування та переробки м'яса)»: 9 кредитів/ екзамен / лекцій – 42 год./ практичних – 8 год. / лабораторних – 30 год. / самостійна робота – 190 год.;

3) «Основи управління якістю та безпечністю харчових продуктів (Модуль 1. Нормативні документи в харчовій промисловості. Модуль 2. Організація НАССР на підприємствах харчової промисловості)»: 3 кредити/ диф. залік / лекцій – 16 год./ практичних – 14 год. / самостійна робота – 60 год.;

4) «Економіка та управління підприємств харчової промисловості»: 3 кредити/ диф. залік / лекцій – 16 год./ практичних – 14 год. / самостійна робота – 60 год.;

– навчальну дисципліну за вільним вибором здобувача вищої освіти (мейджору «Особливості організації виробництва продуктів харчування на підприємствах харчової промисловості») «Технологія м'яса, м'ясопродуктів та риби» перенести з 4 семестру в 7 семестр: 3 кредити/диф. залік/ лекцій – 24 год./ лабораторних – 6 год./ самостійна робота – 60 год., а дисципліну «Технологія жирів і жирозамінників» перенести з 7 семестру у 4 семестр: 4 кредити/екзамен/ лекцій – 16 год./ лабораторних – 14 год./ самостійна робота – 90 год.;

– навчальну дисципліну за вільним вибором здобувача вищої освіти (мейджору «Особливості організації виробництва продуктів харчування у закладах ресторанного господарства») «Кухня народів світу» перенести з 4 семестру в 7 семестр: 3 кредити/диф. залік/ лекцій – 24 год./ лабораторних – 6 год./ самостійна робота – 60 год., а дисципліну «Товарознавство» перенести з 7 семестру у 4 семестр: 4 кредити/екзамен/ лекцій – 16 год./ лабораторних – 14 год./ самостійна робота – 90 год.;

– виключити з переліку обов'язкових компонент дисципліну ОК 17 «Технологія зберігання і переробки зерна», ОК 19 «Технологія хліба, макаронних та кондитерських виробів та харчоконцентратів», ОК 22 «Технологія молока, та молочних продуктів», ОК 23 «Планування діяльності підприємств харчової галузі», ОК 24 «Організація НАССР на підприємствах харчової промисловості», ОК 25 «Економіка підприємств харчової промисловості», ОК 26 «Технологія бродильних виробництв».

2. Відповідні зміни врахувати при формуванні індивідуальних навчальних планів здобувачів вищої освіти і робочих навчальних планів на наступні навчальні роки.

3. Завідувачам кафедр, відповідальним за підготовку здобувачів вищої освіти за даною освітньо-професійною програмою, врахувати зазначені зміни при розробці робочих програм навчальних дисциплін та

іншого навчально-методичного забезпечення навчальних дисциплін на наступні навчальні роки.
Підстава: рішення вченої ради від 03.07.2023, протокол № 8.

Ректор О.О. Новомлинець

Проєкт наказу вносить
методист вищої категорії
навчального відділу
В.В. Василенко

Згідно з оригіналом
Іванчук, в.о. начальника
загального відділу
«06» 07 2023 р.

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Національний університет «Чернігівська політехніка»
ЗАГАЛЬНИЙ ВІДДІЛ

Додаток до наказу ректора

03.07.2023 № 102/вс

Перелік компонент освітньо-професійної програми та їх логічна послідовність

2.1 Перелік компонент ОПП

Код н/д	Компонент освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проєкти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1	**2**	**3**	**4**
Обов'язкові компоненти ОПП			
Перелік загальноуніверситетських дисциплін			
ОК1	Іноземна мова	16	Диф. залік
ОК2	Вища математика	4	Екзамен
ОК3	Історія України	4	Екзамен
ОК4	Філософія	4	Екзамен
ОК5	Фахова українська мова та основи ділової комунікації	3	Диф. залік
ОК6	Основи академічного письма	3	Диф. залік
ОК7	Громадянська освіта	3	Диф. залік
ОК8	Безпека життєдіяльності та основи охорони праці	3	Диф. залік
ОК9	Фізичне виховання	12	Залік
ОК10	Інженерна та комп'ютерна графіка	8	Диф.залік/Екзамен
ОК11	Інформатика, комп'ютерні мережі та телекомунікації	3	Диф. залік
Перелік фахових дисциплін			
ОК12	Основи фізіології і гігієни харчування	4	Екзамен
ОК13	Охорона навколишнього середовища	3	Диф. залік
ОК14	Хімія в харчових технологіях (Модуль 1. Загальна хімія; Модуль 2. Аналітична хімія; Модуль 3. Фізична та колоїдна хімія; Модуль 4. Органічна хімія, Модуль 5. Біохімія)	15	Дифзалік/Екзамен/Екзамен
ОК15	Технологія води і водопідготовки харчових виробництв	4	Екзамен
ОК16	Технічна мікробіологія	7	Екзамен
ОК17	Комплексна дисципліна. Харчові технології (Модуль1. Технології зберігання, консервування та переробки	30	Диф. залік,

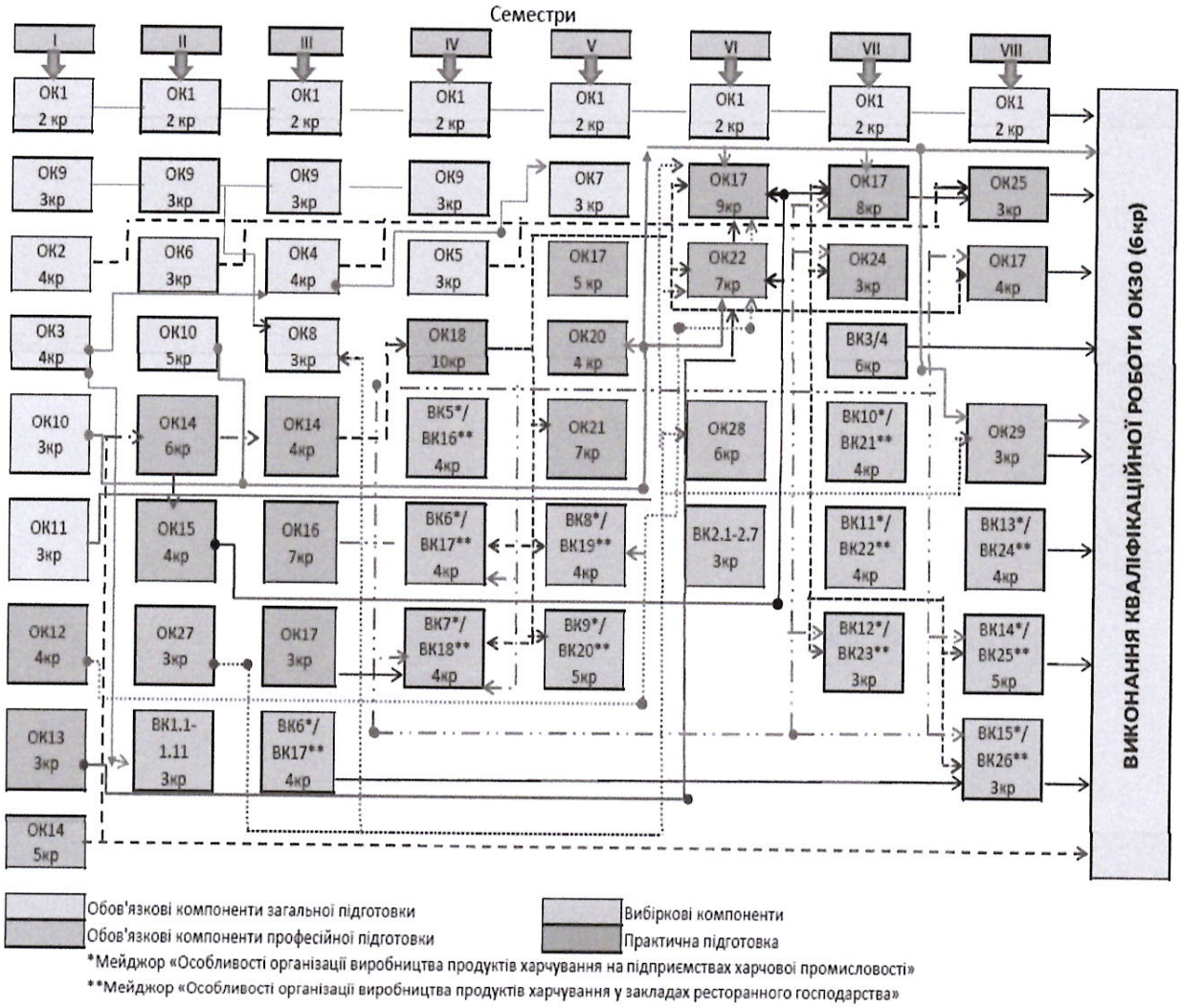
Код н/д	Компонент освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проєкти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
	плодів і овочів. Модуль 2. Технології рослинних олій та жирових продуктів. Модуль 3. Технологія зберігання і переробки зерна. Модуль 4. Технологія хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів. Модуль 5. Технології цукру та полісахаридів. Модуль 6. Технологія бродильних виробництв)		екзамен
ОК18	Харчова хімія	10	Екзамен
ОК20	Проектування підприємств харчової промисловості з основами САПР	4	Екзамен
ОК21	Технологічне обладнання підприємств галузі, теплохладотехніка галузі	7	Екзамен, КП
ОК22	Технології переробки продуктів тваринництва (Модуль 1. Технологія молока, та молочних продуктів. Модуль 2. Технології зберігання, консервування та переробки м'яса	9	Екзамен, КР
ОК24	Основи управління якістю та безпечністю харчових продуктів (Модуль 1. Нормативні документи в харчовій промисловості. Модуль 2. Організація НАССР на підприємствах харчової промисловості)	3	Диф. залік
ОК25	Економіка та управління підприємств харчової промисловості	3	Диф. залік
Загальний обсяг обов'язкових компонент:		***162***	
Вибіркові компоненти ОПП			
ВК1.1	Історія української культури	3	Диф. залік
ВК1.2	Корпоративна культура	3	Диф. залік
ВК1.3	Тренінг-курс «Психологія ділових відносин»	3	Диф. залік
ВК1.4	Риторика	3	Диф. залік
ВК1.5	Тренінг курс «Лідерство та «team-building»»	3	Диф. залік
ВК1.6	Комунікаційний менеджмент	3	Диф. залік
ВК1.7	Тренінг курс «Креативне мислення та інтелектуальна власність»	3	Диф. залік
ВК1.8	Психологія впливу	3	Диф. залік

Код н/д	Компонент освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проєкти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
ВК1.9	Психологія успіху	3	Диф. залік
ВК1.10	Тренінг-курс «Сучасні медіа»	3	Диф. залік
ВК1.11	Дисципліна на вибір з іншої ОП, яка формує соціальні навички (soft skills)	3	Диф. залік
ВК2.1	Сучасна економіка	3	Диф. залік
ВК2.2	Управління бізнесом	3	Диф. залік
ВК2.3	Фінансова грамотність	3	Диф. залік
ВК2.4	Фінансово-економічна безпека	3	Диф. залік
ВК2.5	Маркетинг	3	Диф. залік
ВК2.6	Тренінг курс «Start up creation»	3	Диф. залік
ВК2.7	Дисципліна на вибір з іншої ОП, яка формує підприємницькі навички	3	Диф. залік
ВК3	Безпечність продовольчої сировини та продуктів харчування	6	Екзамен
ВК4	Екобезпека продовольчої сировини та харчових продуктів	6	Екзамен
Мейджор «Особливості організації виробництва продуктів харчування на підприємствах харчової промисловості»			
ВК5	Стандартизація, метрологія та сертифікація	4	Екзамен
ВК6	Процеси і апарати харчових виробництв	8	Екзамен
ВК7	Технологія жирів і жирозамінників	4	Екзамен
ВК8	Основи виробництва продуктів оздоровчого призначення	4	Екзамен
ВК9	Технологія консервування плодів та овочів	5	Екзамен
ВК10	Основи промислового будівництва та санітарної техніки	4	Екзамен
ВК11	Санітарія і гігієна підприємств харчової промисловості	4	Екзамен
ВК12	Технологія м'яса, м'ясопродуктів та риби	3	Диф. залік
ВК13	Автоматизація процесів харчових виробництв	4	Екзамен
ВК14	Технології мінівиробництв	5	Екзамен

Код н/д	Компонент освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проєкти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
ВК15	Технологія цукрового виробництва та полісахаридів	3	Диф. залік
Мейджор «Особливості організації виробництва продуктів харчування у закладах ресторанного господарства»			
ВК16	Нормативно-технічна документація ресторанного господарства	4	Екзамен
ВК17	Технології ресторанної продукції	8	Екзамен
ВК18	Кухня народів світу	4	Екзамен
ВК19	Конкурентоспроможність харчових продуктів	4	Екзамен
ВК20	Концепції і ресторанний креатив	5	Екзамен
ВК21	Устаткування закладів ресторанного господарства	4	Екзамен
ВК22	Санітарія і гігієна закладів ресторанного господарства	4	Екзамен
ВК23	Товарознавство	3	Диф. залік
ВК24	HR в ресторанному бізнесі	4	Екзамен
ВК25	Крафтові технології	5	Екзамен
ВК26	Енологія	3	Диф. залік
Загальний обсяг вибіркових компонент:		**60**	
Практики			
ОК27	Ознайомча практика	3	Диф. залік
ОК28	Технологічна практика	6	Диф. залік
ОК29	Переддипломна практика	3	Диф. залік
Всього на практичну підготовку		**12**	
Підготовка до атестації			
ОК30	Підготовка кваліфікаційної роботи	6	Атестація
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ:		**240**	

2.2 Структурно-логічна схема ОП

Послідовність навчальної діяльності здобувача за денною формою навчання



*Мейджор «Особливості організації виробництва продуктів харчування на підприємствах харчової промисловості»

**Мейджор «Особливості організації виробництва продуктів харчування у закладах ресторанного господарства»

4 Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми

4.1 Обов'язкові компоненти

	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ОК 12	ОК 13	ОК 14	ОК 15	ОК 16	ОК 17	ОК 18	ОК 20	ОК 21	ОК 22	ОК 24	ОК 25	ОК 27	ОК 28	ОК 29	ОК 30
ЗК1												+		+			+		+	+	+			+	+	+	+
ЗК2	+	+		+	+							+															
ЗК3																							+				
ЗК4										+	+						+		+								
ЗК5				+							+												+				+
ЗК6																						+					
ЗК7							+																	+	+	+	
ЗК8																	+		+		+						+
ЗК9								+					+	+										+	+	+	
ЗК10													+		+												
ЗК11					+	+																					
ЗК12	+																										
ЗК13			+				+	+																			
ЗК14			+	+		+			+																		
ФК1														+				+									
ФК2											+									+							
ФК3															+	+	+	+			+						
ФК4															+	+						+					
ФК5												+					+				+						
ФК6		+															+				+		+				
ФК7										+									+	+							
ФК8													+	+		+	+	+			+						
ФК9										+									+								+
ФК10						+		+														+					
ФК11																							+				
ФК12	+				+																						
ФК13																							+				
ФК14																	+				+						
ФК15		+												+		+		+									

ОК – обов'язкові компоненти
ЗК – загальні компетентності
ФК – фахові компетентності

4.2 Вибіркові компоненти

	ВК 1.1	ВК 1.2	ВК 1.3	ВК 1.4	ВК 1.5	ВК 1.6	ВК 1.7	ВК 1.8	ВК 1.9	ВК 1.10	ВК 1.11	ВК 2.1	ВК 2.2	ВК 2.3	ВК 2.4	ВК 2.5	ВК 2.6	ВК 2.7	ВК 3	ВК 4
ЗК1																			+	+
ЗК2	+		+	+	+								+	+	+	+	+	+		
ЗК3			+				+		+				+					+		
ЗК4		+				+		+		+	+									
ЗК5												+		+	+	+	+			
ЗК6																				
ЗК7		+		+	+	+	+	+	+		+		+					+		
ЗК8										+	+									
ЗК9															+	+				
ЗК10																				
ЗК11				+																
ЗК12																				
ЗК13	+																			
ЗК14	+	+																		
ФК1																				
ФК2																				
ФК3																			+	+
ФК4																			+	+
ФК5																				
ФК6									+			+					+			
ФК7																				
ФК8																			+	+
ФК9																				
ФК10																				
ФК11																				
ФК12																				
ФК13						+						+								

ВК – вибіркові компоненти
ЗК – загальні компетентності
ФК – фахові компетентності

	Мейджор 1											Мейджор 2										
	ВК 5	ВК 6	ВК 7	ВК 8	ВК 9	ВК 10	ВК 11	ВК 12	ВК 13	ВК 14	ВК 15	ВК 16	ВК 17	ВК 18	ВК 19	ВК 20	ВК 21	ВК 22	ВК 23	ВК 24	ВК 25	ВК 26
ЗК1			+	+	+			+			+		+	+	+				+			+
ЗК2	+					+			+					+	+	+	+		+	+		+
ЗК3																						
ЗК4												+										
ЗК5	+								+					+	+		+		+	+		+
ЗК6		+					+										+	+		+		+
ЗК7														+								
ЗК8						+																
ЗК9							+											+				
ЗК10																						
ЗК11																						
ЗК12																						
ЗК13																						
ЗК14																						
ФК1																						
ФК2		+							+													
ФК3																						
ФК4			+	+	+		+	+		+	+		+					+			+	
ФК5			+	+	+			+		+	+		+								+	
ФК6																						
ФК7		+	+	+	+			+		+	+		+				+				+	
ФК8																						
ФК9						+						+										
ФК10	+											+										
ФК11																						
ФК12															+							
ФК13														+								

ВК – вибіркові компоненти
ЗК – загальні компетентності
ФК – фахові компетентності

5. Матриця забезпечення програмних результатів навчання відповідними компонентами освітньої програми

5.1 Обов'язкові компоненти

	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ОК 12	ОК 13	ОК 14	ОК 15	ОК 16	ОК 17	ОК 18	ОК 20	ОК 21	ОК 22	ОК 24	ОК 25	ОК 27	ОК 28	ОК 29	ОК 30
ПРН1												+		+			+	+			+						
ПРН2	+																										
ПРН3											+																
ПРН4	+										+						+	+									
ПРН5														+	+	+	+	+			+						
ПРН6												+		+				+									
ПРН7																				+	+		+		+	+	
ПРН8												+					+				+						
ПРН9						+																+					
ПРН10																						+					
ПРН11														+	+	+	+				+						
ПРН12										+	+								+								+
ПРН13																				+	+						+
ПРН14																							+				+
ПРН15																							+				
ПРН16								+														+		+	+	+	
ПРН17													+														+
ПРН18														+	+		+	+			+						
ПРН19							+																		+	+	
ПРН20					+	+																					
ПРН21					+																					+	+
ПРН22	+				+	+																					
ПРН23																							+		+	+	
ПРН24		+															+				+		+				
ПРН25																							+				
ПРН26			+	+			+																				
ПРН27			+				+	+	+			+															
ПРН28														+				+									

ВК – вибіркові компоненти
ПР – програмні результати навчання

ЗК – загальні компетентності

5.2 Вибіркові компоненти

	ВК 1.1	ВК 1.2	ВК 1.3	ВК 1.4	ВК 1.5	ВК 1.6	ВК 1.7	ВК 1.8	ВК 1.9	ВК 1.10	ВК 2.1	ВК 2.2	ВК 2.3	ВК 2.4	ВК 2.5	ВК 2.6	ВК 3	ВК4
ПРН1																	+	+
ПРН2					+		+		+									
ПРН3						+				+								
ПРН4																+		
ПРН5																		
ПРН6																		
ПРН7																		
ПРН8																		
ПРН9																		
ПРН10																		
ПРН11																		
ПРН12																		
ПРН13																		
ПРН14											+							
ПРН15						+						+						
ПРН16																		
ПРН17																		
ПРН18																		
ПРН19					+			+	+									
ПРН20																		
ПРН21				+				+								+		
ПРН22		+	+	+														
ПРН23								+		+		+						
ПРН24											+		+	+	+			
ПРН25			+				+		+		+					+		
ПРН26	+	+			+												+	+
ПРН27	+	+																
ПРН28																		

ВК – вибіркові компоненти
ПР – програмні результати навчання

ЗК – загальні компетентності

	Мейджор 1											Мейджор 2										
	ВК 5	ВК 6	ВК 7	ВК 8	ВК 9	ВК 10	ВК 11	ВК 12	ВК 13	ВК 14	ВК 15	ВК 16	ВК 17	ВК 18	ВК 19	ВК 20	ВК 21	ВК 22	ВК 23	ВК 24	ВК 25	ВК 26
ПРН1			+	+	+			+							+	+			+	+		+
ПРН2	+					+			+						+		+		+	+	+	+
ПРН3		+					+					+			+	+					+	
ПРН4	+	+					+		+					+	+		+	+	+	+		+
ПРН5			+	+	+			+			+		+								+	
ПРН6				+																		
ПРН7			+	+	+			+		+	+		+								+	
ПРН8								+		+										+	+	
ПРН9													+									
ПРН10																						
ПРН11			+	+	+			+			+		+								+	
ПРН12																						
ПРН13			+	+	+			+		+	+		+								+	
ПРН14															+							
ПРН15																						
ПРН16																						
ПРН17																						
ПРН18																						
ПРН19																						
ПРН20																						
ПРН21																						
ПРН22														+								
ПРН23														+								
ПРН24													+									
ПРН25																						
ПРН26																						
ПРН27																						
ПРН28																						

ВБ – вибіркові компоненти
ПР – програмні результати навчання

ЗК – загальні компетентності